

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора ГКУ

"Испытательный центр"

Ридадь Т.П.

26 сентября 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 706/п от 26 сентября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия хлебобулочные бараночные из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта: Сушки простые ТМ «Волжский пекарь», в полимерной упаковке, 300 г, 3x300 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", РБ, г.Уфа, сек. Цветы Башкирии, ул. Рубежная, д.174

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 23 от 21 сентября 2022 г.

Дата отбора: 21.09.2022 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "Волжский пекарь" 170034, Россия. Тверская область, г. Тверь, ул. Дарвина, д. 5.

Дата изготовления*: 07.05.2022 /Срок годности/годен до: 150 суток Дата поступления в ИЦ: 21.09.2022 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика*: Не указан, договор № Не указан, ТТН № Не указан

Дата(период) проведения испытания: 21.09.2022 г. - 26.09.2022 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: * заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 32124 -13 п.8.6:

Форма - соответствует описанию

Поверхность - соответствует описанию

Цвет - соответствует описанию

Внутреннее состояние - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

Хрупкость - соответствует описанию

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Влажность, %	ГОСТ 21094-75	не более 13,0	6,5	+1,4
2. Кислотность, %	ГОСТ 5670 - 96 п. 5.2	не более 3,0	1,0	+0,4

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загитова Л.Г.